

**Bekendmaking van een registratieaanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2001/C 9/02)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van Verordening (EEG) nr. 2081/92. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet via de bevoegde autoriteit van een lidstaat binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend. De bekendmaking houdt verband met de hiernavolgende gegevens, met name punt 4.6, die de reden zijn voor de registratieaanvraag in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIEAANVRAAG: Artikel 5

**BOB (x) BGA ( )**

**(Nationaal nummer van het dossier: 63)**

**1. Bevoegde instantie van de lidstaat**

Naam: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 57 10.

**2. Aanvragende groepering**

2.1. Naam: Cooperativa Santo Tomás Apostol  
Molino Tamujares  
Cooperativa Nuestra Sra. de la Paz  
Cooperativa San Vicente  
Cooperativa Nuestra Sra. de la Encarnación  
Cooperativa „Aceites Toya”  
Aceites La Casería Santa Julia  
Vado Olivo SA  
Cooperativa Cristo del Consuelo  
La Almedina  
Cooperativa La Bética Aceitera  
Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza  
Aceites Guadalentín  
Cooperativa San Isidro  
Aceites „La Ñora”  
Aceites „Guirado”  
Cooperativa Burunchel — Alto Guadalquivir.

2.2. Adres: c/Cruz de Orea, 60, E-23470 Cazorla (Jaen)

Tel. (34) 953 12 42 23

Fax (34) 953 12 42 23.

2.3. Samenstelling: Producenten/verwerkers (x) Anderen ( ).

**3. Soort product:** Extra olijfolie van eerste persing. Klasse 1.5 — Vetstoffen.

**4. Overzicht van het productdossier**

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens.)

4.1. **Naam:** „Sierra de Cazorla”.

4.2. **Beschrijving:** Extra olijfolie van eerste persing, afkomstig van de vruchten van de olijfboom (*Olea Europea L.*), namelijk „Picual” — en inheemse „Royal”-olijven, met de volgende kenmerken: zuurtegraad van ten hoogste 0,7°; peroxidegetal maximaal 18; K270 maximaal 0,20; vocht en onzuiverheden niet meer dan 0,1 %.

Zeer stabiele olie met een zeer fruitige en enigszins bittere smaak. De kleur varieert van diepgroen tot goudgeel naar gelang van de periode waarin is geoogst en van de ligging van de olijfgaard in het productiegebied.

4.3. **Geografisch gebied**

*Ligging van het productiegebied:* Het productiegebied ligt in het zuidoosten van de provincie Jaén, in een zeer bijzondere enclave, in de buurt van het natuurgebied Sierras de Cazorla, Segura en las Villas, in een typische fysisch-biologische omgeving.

*Gemeenten in het gebied:* Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada en Santo Tomás in de provincie Jaén.

*Totale oppervlakte van het gebied en teeltareaal:* Het gebied strekt zich uit over 133 585 ha in totaal, waarvan 31 500 ha voor de olijfteelt is bestemd.

*Verwerking en verpakking:* De olie wordt in het productiegebied zelf verwerkt en verpakt.

4.4. **Bewijs van oorsprong:** Alleen olijven van de toegestane soorten worden gebruikt. Zij moeten bovendien afkomstig zijn van olijfgaarden die in de gemeenten van het productiegebied zijn gelegen en ingeschreven zijn in het register van het Regulerend Orgaan.

De olijfolie wordt geproduceerd in de oliefabrieken in het productiegebied die zijn ingeschreven in het register van oliefabrieken van het Regulerend Orgaan.

De olijfolie wordt verpakt in bedrijven in het productiegebied die zijn ingeschreven in het register van verpakkingsbedrijven van het Regulerend Orgaan.

Het Regulerend Orgaan, dat ook belast is met de controle, voert regelmatig inspecties uit om na te gaan of de producten waarvoor het gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming is aangevraagd, geproduceerd zijn overeenkomstig de bepalingen van het productdossier.

De producten die aan de controle-eisen voldoen, worden door het Regulerend Orgaan gecertificeerd. Het Regulerend Orgaan levert dan aan de verpakkingsbedrijven de genummerde etiketten die de oorsprong garanderen en waarmee de producten op de markt worden gebracht.

4.5. **Werkwijze voor het verkrijgen van het product:** De grond wordt in het najaar geploegd en geëgd. In de zomer wordt een oppervlaktebewerking verricht en als voorbereiding op de pluk wordt de grond met de rol aangedrukt en wordt het onkruid preventief bestreden.

Wanneer de vruchten rijp zijn, worden de olijven van toegestane soorten en van de ingeschreven olijfgaarden voorzichtig verzameld, waarbij erop wordt toegezien dat de op de grond gevallen olijven strikt gescheiden worden gehouden van de rechtstreeks van de boom geplukte olijven. Na de pluk worden de olijven vervoerd naar de oliefabrieken onder de vastgestelde voorwaarden zodat de vruchten niet worden beschadigd. De olijven worden schoongemaakt en uitgewassen om ze te ontdoen van bladeren, steeltjes, grond en onzuiverheden. Vervolgens worden ze geperst, binnen 48 uur na de pluk. De olie wordt geëxtraheerd volgens een aangepaste en erkende techniek en onder het toezicht van het Regulerend Orgaan.

De aldus verkregen olie moet bezinken. Daarna wordt hij geanalyseerd en, na de scheiding van de kwaliteitsolie, ingedeeld. Alleen extra olijfolie van eerste persing komt in aanmerking voor de beschermde oorsprongsbenaming.

#### 4.6. **Verband**

*Historisch verband:* De oudste bronnen waarin sprake is van de olijfteelt in de regio Sierra de Cazorla dateren van na de herovering door Ferdinand III in de XIIIe eeuw en de daarmee gepaard gaande immigratie. Het gaat om documenten van de gemeente Quesada uit de vroege Middeleeuwen. Uit die documenten blijkt duidelijk dat de olijfteelt toen reeds in dat gebied aanwezig was.

*Natuurlijk verband:* De geografische ligging van het productiegebied vertoont een aantal typische fysisch-biologische kenmerken, die hierna nader worden toegelicht. Zij dragen bij tot de specifieke kwaliteit van de in die regio geproduceerde olijfolie. Eén van de belangrijkste factoren van het verband met de natuurlijke omgeving is het gebruik van de inheemse olijvensoort „Royal”, die uitstekend is aangepast aan de bodem en het klimaat in het gebied. De genoemde soort levert weinig maar zeer goede olie.

- Het gebied vertoont een zeer onregelmatig reliëf met abrupte hellingen. De Sierra de Cazorla bestaat uit vier vrijwel parallelle bergmassieven die van noord naar zuid lopen, met uitlopers van oost naar west en toppen tot 2 106 m, zoals Las Empanadas.
- De bodem bestaat uit recent gevormde en weinig geëvolueerde lagen (entisol), alkalische kalksteen (inceptisol) en löss (alfisol).
- Het klimaat wordt gekenmerkt door een gemiddelde temperatuur van in de lente 16 °C, in de zomer 23 °C, in de herfst 13 °C en in de winter 4 °C. De gemiddelde neerslag per jaar bedraagt 600-800 mm.

#### 4.7. **Controlestructuur**

Naam: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Sierra de Cazorla”.

Adres: Carretera Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5, E-23470 Cazorla (Jaén).

Tel. (34) 953 72 21 21

Fax (34) 953 72 21 13.

Het Regulerend Orgaan voor de oorsprongsbenaming „Sierra de Cazorla” voldoet aan de norm EN-45.011 overeenkomstig het bepaalde in artikel 10 van Verordening (EEG) nr. 2081/92.

4.8. **Etikettering:** Op het etiket moet de vermelding „Sierra de Cazorla” voorkomen. De etiketten worden erkend, genummerd en verzonden door het Regulerend Orgaan.

#### 4.9. **Nationale voorschriften:**

- Wet nr. 25/1970 van 2 december 1970 betreffende wijngaarden, wijn en alcohol.
- Besluit nr. 835/1972 van 28 maart 1972 tot toepassing van Wet nr. 25/1970.
- Verordening van 25 januari 1994 van het ministerie van Landbouw, Visserij en Voedingsmiddelen tot harmonisering van de Spaanse regelgeving en Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen op producten.
- Koninklijk Besluit nr. 1643/1999 van 22 oktober 1999 tot vaststelling van de procedure voor het onderzoek van aanvragen tot inschrijving in het communautaire register van beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen.

**EG-nummer:** G/E/00137/2000.06.27.

**Datum van ontvangst van het volledige dossier:** 24 juli 2000.

---